



As Melhores Receitas De Brigadeiro Gourmet

Brigadeiro tradicional



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

**2 colheres de sopa de chocolate em pó
meio amargo**

1 colher de chá de manteiga

Chocolate granulado

Modo de preparo: Em uma panela coloque leite condensado, creme de leite, 2 colheres de sopa de chocolate meio amargo e a manteiga. mexa em fogo baixo por cerca de 10 minutos ou até dá o ponto desgrudando da panela, deixe esfriar depois faça bolinhas e passe no granulado

Beijinho



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de coco ralado

1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo: Em uma panela, coloque o leite condensado, creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, misture o coco, coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Enrole os docinhos, passe pelo coco ralado e decore-os com um cravo. Coloque em forminhas de papel.

Docinho de morango



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de achocolatado em pó de morango

1 colher de chá de manteiga

açúcar refinado rosa

Modo de preparo: Em uma panela, coloque o leite condensado, creme de leite, a manteiga e achocolatado de morango. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos ou até desprender do fundo da panela. Passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas com manteiga, enrole em bolinhas e passe pelo açúcar cristal. Coloque em forminhas de papel e sirva.

Surpresa de Uva



Ingredientes:

1 leite condensado

1 creme de leite

3 gotas de corante alimentício

1 colher de chá de manteiga

uvas sem caroço

açúcar refinado verde

Modo de preparo: Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, creme de leite, a margarina, o corante, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Despeje em um prato untado e deixe esfriar. Abra pequenas porções da massa nas mãos untadas, coloque uma uva no meio e feche, modelando bolinhas. Passe por açúcar, coloque em forminhas de papel e sirva em seguida.

Brigadeiro de limão



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

raspa de limão

1 colher de chá de manteiga

opcional granulado branco

Modo de preparo:

Em uma panela misture o leite condensado, creme de leite e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo, junte as raspas de limão misture bem e passe para um prato untado com manteiga. Espere esfriar e, com as mãos untadas enrole bolinhas e passe no chocolate branco. Sirva em forminhas de papel.

Docinho de maracujá



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

150ml de suco de maracujá

1 colher d chá de manteiga

açúcar cristal para finalizar.

Modo de preparo: Na panela, coloque o leite condensado, creme de leite e a manteiga e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o suco de maracujá Continue mexendo até desgrudar Passe para um prato e espere esfriar na geladeira Depois de frio faça bolinhas do tamanho desejado Passe pelo açúcar cristal e acomode nas forminhas de papel.

Brigadeiro de ninho com nutella



Ingredientes:

1lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de leite em pó

1 colher de chá de manteiga

nutella.

Modo de preparo: Em uma panela coloque, o leite condensado, creme de leite, 4 colheres de leite pó e a manteiga. Ligue o fogo baixo e fique mexendo por, aproximadamente, 8 a 10 minutos, ou até essa mistura começar a desgrudar das laterais, ou quando fizer o ponto de cambalhota (que consiste em você levantar um pouco a panela e soltar o brigadeiro). Deixe esfriar, então na palma de sua mão, faça as bolinhas, boleie e polvilhe no leite em pó. Por fim, com ajuda do bico de confeitar e um saco, coloque a Nutella ou creme de avelã que preferir fazendo pitangas em cima do brigadeiro.

Brigadeiro de churros



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

150 gramas de doce de leite

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de chá de manteiga

açúcar refinado.

Modo de preparo: Em uma panela, adicione o leite condensado, creme de leite e a manteiga. Cozinhe em fogo baixo para não grudar na panela. Agora mexa até dar o ponto de brigadeiro. Ou seja, quando a massa começa a desgrudar da panela. pegue um pouquinho da massa, abra na mão e coloque o doce de leite, depois feche e enrole. Por fim, passe as bolinhas no açúcar e na canela e uma pontinha de doce de leite em cima da bolinha.

Brigadeiro de paçoca



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 paçocas

1 colher de chá de manteiga

4 paçocas ou mais para esfarelar.

Modo de preparo: Em uma panela em fogo médio adicione o leite condensado, creme de leite esfarele as paçocas, a manteiga e misture bem, aguarde o brigadeiro esfriar completamente, em seguida, unte as mãos com manteiga ou margarina, pegue uma porção com as mãos e modele no tamanho que desejar; Passe o brigadeiro modelado na paçoca esfarelada, para decorar.

Brigadeiro de oreo



Ingredientes:

1lata de leite condensado

1lata de creme leite

90 g chocolate branco picado

1colher de chá de manteiga

biscoito oreo esfarelados.

Modo de preparo: Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, os chocolates branco picados e a manteiga. Misture bem até da o ponto de desgrudar da panela, deixe esfriar, depois passa as bolinhas e passe no biscoito esfarelado, e coloque na forminha.

Brigadeiro kit kat



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado**
- 1lata de creme de leite**
- 1colher de chá de manteiga**
- kit kat picados e esfarelados.**

Modo de preparo: Em uma panela misture o leite condensado, creme de leite, a manteiga, mexa bem até desgrudar da panela, deixe esfriar. Com a mão untada de manteiga, abrir na palma da mão uma quantidade de massa de brigadeiro, colocar os pedaços de kit kat dentro e enrolar, passar nos farelos e colocar na forminha.

Brigadeiro branco



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1lata de creme de leite

100 a 90g de chocolate branco picado

1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo: Em uma panela coloque o leite condensado, creme de leite, o chocolate picado, a manteiga, mexa bem até chegar no ponto de brigadeiro, deixe esfriar, depois unte as mãos com manteiga, sugiro que passe apenas um pouco de água, funciona e não modifica o sabor, e façam bolinhas depois selecione um confeito de sua preferência.

Brigadeiro de Romeu e Julieta



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1lata de creme de leite

½ xícara de queijo parmesão ralado

100g de goiabada (pote ou barra)

1 colher de chá manteiga

açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo: Coloque o leite condensado, o creme de leite, o queijo ralado peneirado e a colher de chá de manteiga. Mexa para dissolver um pouco antes de levar ao fogo, leve ao fogo baixo mexendo sempre até ferver. Não esqueça de passar a colher ou espátula nas bordas da panela para não queimar. Depois deixe esfriar, recorte da goiabada em dois padrões. Parte em pequenos cubos de aproximadamente 1cm e pequenas tiras para decorar em cima, caso queira. numa outra travessa coloque o açúcar de confeitiro. Com a massa do brigadeiro já frio, unte as mãos com a margarina, faça bolinhas, achate-as como discos e coloque um cubo de goiabada dentro. Feche, faça uma bolinha e jogue sobre o açúcar. Depois enrole para tirar o excesso. Decore com uma pequena tira de goiabada em cima, coloque na forminha e está pronto para comer.

Brigadeiro de napolitano



Ingredientes brigadeiro de chocolate 1 lata de leite condensado 1lata de creme de leite 4colheres de chocolate em pó meio amargo 1 colher de chá de manteiga.

Morango: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 colheres de achocolatado de morango
1 colher de chá de manteiga

leite ninho: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 colheres de leite em pó
1 colher de chá de manteiga

Modo de preparo: em panelas dividais prepare as três massas de brigadeiros, depois deixe esfriar. Com as mãos levemente untadas com manteiga ou molhadas em água gelado, modele pequenas bolinhas uma de cada sabor e junte formando um só brigadeiro. Passe pelo açúcar cristal e coloque em forminhas para brigadeiro. Sirva em seguida.